CAP BOURBON



LÉGINE POCHÉE « MOLLE KERALA »

CITROUILLE / SAFRAN PEÏ / CITRON VERT

Magasin 20 - Port-Ouest - Le Port 97420 - La Réunion - **info@capbourbon.fr**

www.capbourbon.fr



LÉGINE POCHÉE « MOLLE KERALA »

CITROUILLE / SAFRAN PEÏ / CITRON VERT

Jehan COLSON
Restaurant ***La Fabrique***
à St Denis

Ingrédients

- 2 oignons
- 10 feuilles de Kaloupilé
- 2 càc ail/gingembre
- 6 feuilles de combava
- 1 pointe de coutau de pâte de curry
- ½ piment oiseau
- 2 rhizomes de curcuma frais émincé
- 3 boites de lait de coco

Sauce molle kerala

- Suer les ingrédients.
- Mouiller de lait de coco.
- Porter à ébullition et laisser infuser 1h.
- Mixer.
- Passer au chinois.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Réserver 1/3 pour la sauce à monter au beurre doux (tant pour tant).

Ingrédients

- ½ citrouille
- Thym
- Kaloupîlé
- Huile d'olive
- Sel
- Les zestes de 2 citrons verts
- Le jus d'un citron vert

Citrouille écrasée

- Éplucher et tailler la citrouille en mirepoix.
- Assaisonner de sel et d'huile d'olive.
- Ajouter le thym et le kaloupilé.
- Enfourner dans un bac gastro à 180°C pendant 30 min.
- Au sortir du four ajouter les zestes de citron et le jus.

Ingrédients

- Feuilles de kaloupile

Feuilles de kaloupile

- Frire les feuilles fraiches, 2 min à 140°c.

Ingrédients

- Gros sel
- Sucre
- Filet de légine

Légine

- Passer les filets de légine au sel/sucre pendant 20 min.

Copeaux de coco

Fleurs d'œillet Malbar